

L'UVAGGIO

## COLLIO BIANCO

D.O.C. COLLIO

### ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto è a Pradis, zona collinare di Cormòns particolarmente vocata alla viticoltura, ad una altitudine di 70 metri sul livello del mare.

### VITIGNO

Due varietà autoctone: Friulano (prevalente) e Malvasia

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

### VENDEMMIA

Manuale, a metà settembre

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione a freddo, spremitura soffice. Le uve dei singoli vitigni vengono vinificate in purezza. Parte dei mosti fermenta in serbatoi in acciaio a temperatura controllata di 18 gradi circa per tutta la fermentazione mentre una piccola parte fermenta in barriques. Affinamento per 10 mesi circa sui lieviti.

### IMBOTTIGLIAMENTO

Prima della vendemmia successiva

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di caratteristico color giallo paglierino intenso dai particolari riflessi dorati, il profumo è molto complesso con sentori di mela, mandorla, salvia, acacia, cedro, con una buona mineralità. In bocca, secco, sapido con un finale morbido, lungo e caldo con una bella persistenza.

### ACIDITÀ

+/- 5,6 g/l

### GRADAZIONE

14% vol.

### ABBINAMENTO

Adatto sia a piatti di pesce, anche crudo, sia a secondi piatti più saporiti

### TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

12° - 14°C



MAGNÁS